

# 野 外 炊 事

※野外炊事の準備物（洗剤・タワシ等の消耗品）を、団体で準備してください。



## 1 活動のねらい

野外で仲間と協力して炊事し食事をすることで、計画性や協調性を高め、よりよい人間関係をつくる機会としたりします。

## 2 活動の概要

薪・かまどを用いて火をおこし、野外で炊事・食事をします。



## 3 人数・場所・時間

- (1) 人数 野外炊事場 4~240名  
(1班 4~8名、班数は30班まで)  
曲り家野外炊事場 4~48名  
(1班 4~8名、班数は6班まで)
- (2) 対象 年齢は問いません。
- (3) 期間 4月下旬~10月31日
- (4) 時間 9:00~19:00の間での活動 ※9:00前及び、19:00以降の活動は原則できません。  
2~4時間程度
- (5) 場所 野外炊事場または曲り家野外炊事場

メニュー	時間	宿泊での利用料金(1人)	日帰りでの利用料金(1人)
カレーライス	4時間	<u>750円</u> 内訳：・食材費 550円 ・活動料 200円(薪含)	<u>850円</u> 内訳：・食材費 550円 ・活動料 200円(薪含) ・野外炊事場使用料 100円
豚汁(米付き)	4時間		
焼きそば	2時間		
BBQセット (米付き)	3時間	<u>1,550円</u> 内訳：・食材費 1,350円 ・活動料 200円(薪含)	<u>1,650円</u> 内訳：・食材費 1,350円 ・活動料 200円(薪含) ・野外炊事場使用料 100円

- ・活動の時間は、準備~後片付け(点検)までの目安時間です。団体の人数により変わります。
- ・米(ライス)を炊きあげたご飯に変更した場合の料金は1人100円増しです。30分程度の活動時間が短縮できます。
- ・野外炊事場使用料は、日帰り利用の場合のみかかります。
- ・食材持ち込み(日帰り及び宿泊の初日のみ)の場合は食材費がかかりません。

## 4 準備する物

区分	内容	備考		
団体	・食器用洗剤 ・クリームクレンザー(焦げ付き防止のため) ・スポンジ ・たわし(スチール・ポリエステル不織布等) ・たき付け用の新聞紙又は牛乳パック等・マッチ等 ・ふきん、ペーパータオル等 ・軍手(ゴムなし) ・野外活動にふさわしい服装・雨具	・雨具について、ポンチョタイプは安全管理上不可		
食堂	(1) 食材	・食数変更は、利用日の7日前17時まで ・各メニューの「米」は1食あたり約120g(0.8合)		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>カレーライス</td> <td>豚汁(米付き)</td> </tr> <tr> <td>焼きそば</td> <td>バーベキューセット(米付き)</td> </tr> </table>		カレーライス	豚汁(米付き)
カレーライス	豚汁(米付き)			
焼きそば	バーベキューセット(米付き)			

区 分	内 容				備 考
交流の家	<b>(1) 基本セット</b>		<b>(2) 調理器具セット</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>基本セット、調理器具セットは、セットしてある物を管理棟食器庫よりお持ちください。</li> <li>野外調理器具等は、管理棟保管場所よりお持ちください。</li> </ul> <p>※各メニューに応じてグループ毎に必要な調理器具をお持ちください。</p>
	炊事用具	数量	炊事用具	数量	
	ボール	1	カレー用鍋	1	
	ざる	1	ご飯用鍋	1	
	食器(皿)	8	包丁	2	
			まな板	2	
			ピーラー	1	
	<b>(3) 野外調理器具等</b>		<b>カレーライス</b>		
	移動式かまど	2	スプーン		
	十能	1	おたま		
ほうき	1	しゃもじ			
火ばさみ	1				
<b>豚汁</b>		<b>焼きそば</b>			
おわん		鉄板	バーベキュー		
はし		トング			
おたま		コテ	はし		
しゃもじ			おわん		
			しゃもじ		

## 5 引率者の役割

係 名	人 数	内 容
代表責任者	1～2名	<ul style="list-style-type: none"> <li>全体の統括、指揮、安全管理、連絡、用具の返却</li> <li>食材や食器の準備やごみの処理等の後片付けの確認</li> </ul>

## 6 活動の流れ・交流の家職員の役割

活動の流れ	利用団体の動き	交流の家職員の役割
食材の依頼	① 「食数票」(食材の注文の場合)の提出	
炊事準備	① 食材の受け取り(注文の場合にトラン外受取口) ② 野外炊事場へ移動し、職員からの説明を受ける ③ 食器セット、炊事用具の準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>食材：レストラン職員</li> <li>炊事の進め方についての説明</li> <li>炊事用具の貸出</li> </ul>
炊事	① 食器、炊事用具等を洗う ② 食材の準備 ③ 火おこし ④ 調理 ⑤ 食事、検食パックの取り分け	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">             カレーの 作り方  </div> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">             ご飯の 炊き方  </div> <div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; text-align: center;">             火のつけ方  </div> </div>
後片付け	① 食器、炊事用具等を洗う ② かまどの灰の処理 ③ かまど用具等の返却 ④ 食器セット等の点検・返却 ⑤ 炊事場、トイレその周辺の清掃 ⑥ ゴみの処理(食材等のゴミは野外炊事場ゴミ置き場、持参したもののゴミは持ち帰り) ⑦ 検食を食堂に提出・清算手続きの確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊事用具の点検(洗い方、数量等)</li> <li>消火の確認</li> </ul> <p>(19:00以降に終了する場合は、翌日の点検をお願いする場合があります)</p>

## 7 実施及び安全管理上の留意点

- 野外炊事場には、雨避けテントが常設されているため、雨天でも実施をします。
- 雷活動度が2以上のとき、風速10m/s以上のときや、台風接近・特別警報が出ている場合などに一時避難していただくことがあります。
- 食材の水洗いや事前の手洗い、十分な加熱等、衛生面に十分留意し食中毒防止に努めてください。
- 刃物(ピーラー含む)や火の取り扱い等、安全と事故防止に十分注意してください。